

Scritto da Maurizio Artusi

Domenica 14 Novembre 2010 22:11

---



Grazie ad un progetto della società di servizi **Agronica**, finanziato dal Ministero delle Economia e dal Ministero del Lavoro, con la supervisione della Regione Siciliana, si è potuto realizzare un percorso formativo finalizzato a fornire un know-how enogastronomico e imprenditoriale nell'ambito dell'agroalimentare ad un discreto numero di futuri operatori del settore. L'ultima fase del progetto, che si concluderà nel Marzo 2011, prevede l'incontro di buyers e giornalisti internazionali con le aziende siciliane che meglio interpretano il territorio. Il 13 Novembre 2010 è stato il turno dell'**Azienda Mariscò**; una delegazione francese, tedesca e con l'immane Giappone, ha visitato e pranzato presso l'Azienda situata nei pressi del paese di Grisì, deliziando gli occhi con la vista panoramica sul lago Poma e i palati con i manicaretti della cucina di **Cettina Scozzari**. Grisì è facilmente raggiungibile dalla Statale 624, scrigno di bontà ed eccellenze enogastronomiche in corso di valorizzazione da parte di altre iniziative, tra le quali forse la più importante è quella denominata Degustivie 624. Mariscò è gestita con passione da **Carlo Bargione**, dalla moglie **Maria Concetta Scozzari**, da cui il nome Mari-Scò, e dalle figlie **Laura** e **Federica**, impegnate nel B&B e nella produzione di conserve. Carlo Bargione, in qualità di presidente del **Consorzio Isola dei Sapori**, si è reso recentemente protagonista con l'organizzazione del **Mercato dell'Agricoltore**, primo esempio di accorgimento della filiera con aziende selezionate e al coperto, all'interno di un ambiente in Via Enrico Albanese 62 a Palermo.



Il sindaco di Monreale, **Filippo Di Matteo**, presente per tutta la durata dell'evento, come suo solito non ha perso l'occasione di promuovere il territorio da esso amministrato e, coadiuvato dalla presenza di **Mirella Tamburello**, nella veste di Presidente del **Consorzio della Doc Monreale**, ha esposto nuove iniziative promozionali. L'incontro prevedeva anche la partecipazione di alcune aziende di prodotti tipici e la degustazione dei loro prodotti.

Per il miele era presente **Di Miceli** di Termini Imerese; tra i mieli da me assaggiati spiccava quello di nespolo, ormai introvabile, leggermente acido e profumato, ma anche quello di eucalipto, con le sue inconsuete note di mandorla e quello di castagno, dalle note di caffè tostato, cioccolato ed il classico retrogusto amaro comparso in bocca nel finale.

L'**Azienda Agricola Termini** di Mezzojuso aveva portato in degustazione il proprio olio extra vergine di oliva, una biancolilla in purezza molto convincente; prodotto nella zona di Mezzojuso, quindi in collina, e perciò lontano dall'influenza del clima costiero, ha mostrato al naso un'inusuale sentore di carciofo per poi, in bocca, confermarlo con l'aggiunta di una leggera mela verde, quest'ultima già più adeguata per una biancolilla di montagna.

**Terre di Gratia** di Camporeale aveva partecipato alla mostra con vini e conserve. Tra i vini dei fratelli Triolo mi ha colpito molto il Syrah 2008 affinato, come d'altronde tutti i loro vini, solo in acciaio e bottiglia; oltre alle classiche peculiarità del vitigno, presentava un'inusuale arrotondamento dei tannini, merito del lavoro svolto dal tempo e dalla bottiglia; poi è stata la volta del Grillo 2008, che, sempre grazie al suo lungo affinamento senza legno aveva piacevolmente aumentato la complessità dei suoi profumi. Insieme ai vini ho avuto modo di assaggiare anche un'originale confettura di cipolla rossa preparata seguendo un'antica ricetta della famiglia Triolo, ingredienti principali, oltre alle cipolle coltivate in azienda, l'uva passa e i chiodi di garofano: una assoluta bontà, i complessi profumi mi hanno stimolato accoppiamenti tra i più svariati.

Infine, ho assaggiato anche i vini dell'azienda **Icone**, situata a Noto; i fratelli **Carmela** e **Sebastiano Di Bella** avevano portato diverse etichette, fra tutte ho però preferito il "Sole Mio", un Grillo del 2009 molto aromatico con al naso rosmarino e mela verde, e poi "Sense", uno straordinario Nero d'Avola del 2006 prodotto da una vecchia vigna, un cru con coltivazione ad alberello: al naso presentava erbe balsamiche e una prugna che degradava in un insolito e piacevole profumo di rosa, i tannini erano potenti e rotondi. Anche Icone, al pari di Terre di Gratia, per scelta

Scritto da Maurizio Artusi

Domenica 14 Novembre 2010 22:11

---

aziendale non affina i propri prodotti in legno, quindi anche in questo caso vasche, acciaio e bottiglia maturano i vini con una sana ed estrema lentezza.



Il pranzo, offerto dall'organizzazione presso lo spazio dedicato alla ristorazione dell'**Azienda Mariscò**, ha visto portate di fattura casalinga e di assoluta qualità, l'inizio è stato dedicato agli antipasti, molti dei quali erano costituiti dalle conserve prodotte da **Cettina Scozzari**, tra questi spiccava una buonissima caponata; poi si è proseguito con un primo tanto buono quanto semplice, si trattava infatti di una pasta fresca, preparata da **Christine Portanova** di Ventimiglia di Sicilia, condita con la salsa di Mariscò e profumata con del basilico fresco; una semplicità disarmante, ma di assoluto impatto gustativo. Il secondo era un ottimo capocollo di maiale con contorno di patate al forno, queste ultime leggere e gustose grazie alle erbe fresche ed alla cottura pulita. La carne risultava morbida e gustosa, grassa al punto giusto, notevole anche questo portata. Infine due torte preparate in casa Bargione, entrambe di pastafrolla, la prima con mele dell'Etna, crema gialla, crema di melecotogne e crema di limone; la seconda era una sorta di crostata con diverse varietà di frutta di stagione, fichidindia compresi. Io ho preferito la prima e devo riconoscere che, da non amante dei dolci, ho mangiato di gusto tutta la mia fetta.

Ma come si riconosce un buon pasto rispetto ad un'altro mediocre o addirittura insoddisfacente ? Sicuramente, dopo il piacere trasmesso al cervello dai nostri organi di senso, bisogna fare i conti con la fatidica digestione. Nel caso del dopo pranzo di Mariscò, il dopo pasto si è svolto con grande tranquillità, ho addirittura avuto un'insolita produzione di acquolina al solo pensiero di ciò che avevo mangiato, nonostante avessi ormai la pancia piena...

moocasa\_albumid=5539139745991986289